



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA

PASIÓN POR EDUCAR

Nombre: Eduardo Avendaño Moreno

Asignatura: Producción sustentable de leche

Tema: Temas del 3er parcial

Docente: Román Reyes Velázquez

Cuatrimestre: 9no cuatrimestre

Tipo de ordeño	Características
Manual.	<p>Este tipo de ordeño debe realizarse con las manos limpias y secas, de forma alterna y continua. La ubre debe ser lavada y secada antes de dar comiendo al ordeño, evitando así la proliferación de bacterias.</p> <p>Es importante sujetar las patas y la cola del animal con un brete de ordeño y con un lazo, con el fin de que la vaca se permanezca lo más quieta posible y se brinde de esta manera seguridad al operario.</p>
Mecánico.	<p>Es un sistema que combina presión y masajes en el pezón del animal con el fin de extraer la leche eficiente e higiénicamente. Para este tipo de ordeño, se poseen máquinas que simulan la forma en la que las crías extraen la leche, mediante succión o vacío.</p> <p>La extracción de la leche se hace a través de la aplicación de un vacío en la parte exterior de los pezones de manera intermitente (60 veces por minuto aproximadamente), de manera que se le permita al pezón descansar, evitando así la congestión y la aparición de daños en la ubre.</p>
Métodos de conservación de leche. Pasteurización	<p>Es una de las técnicas de conservación de los alimentos más usadas con productos líquidos, sobre todo con la leche.</p> <p>Generalmente, se aplican alrededor de 80 °C sobre el producto durante unos segundos.</p> <p>Esta temperatura, baja en comparación con otros métodos de calentamiento, permite que más propiedades de la leche se mantengan, aportando así más de sus nutrientes a pesar del paso del tiempo, sin degradarse tanto.</p>

Referencias

[Ordeño mecánico y manual - Notiagro](#)

[¿Qué es la pasteurización? Tipos, factores y productos](#)